



“La Cuisine est le Coeur d’un Restaurant,
Le Client son Âme ...”
(R. Lecomte)



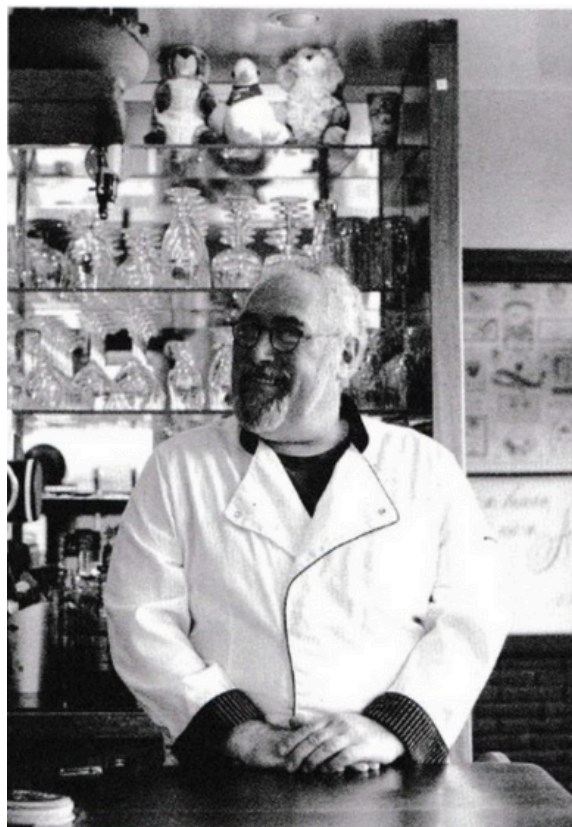
Suivez-nous sur Facebook



Chères clientes,
Chers clients,

Bienvenue au Chambord !

Notre restaurant bénéficie d'une situation privilégiée le long de la départementale 939, en direction de notre superbe Côte d'Opale.



Le Chambord, ainsi nommé par les fondateurs du restaurant, Michel et Jane Cocquelle, l'ont construit sur leur propre champ. Il est un véritable lieu emblématique, et cela depuis son ouverture le 2 juin 1972.

Son appellation, "Le Chambord", est un subtil clin d'œil à son emplacement au *bord des champs*, ce qui n'a donc rien à voir avec le célèbre château de Chambord situé dans le département du Loir-et-Cher.

Richard vous propose une carte composée de plats traditionnels, confectionnés à partir de produits frais et de saison. Nous sommes fiers de souligner que la majorité de nos ingrédients proviennent en grande partie de nos chers producteurs locaux, garantissant une qualité remarquable.

Marie-Aude et Richard vous souhaitent un agréable moment.

Carte imaginée par Marie-Aude et Richard
et mise en page par lamarmitedigitale.fr



"Goûtez l'exception, là où la tradition s'invite à votre table."



LA DEVISE DE RICHARD :

Notre carte est élaborée à partir de produits bruts, à l'exception des glaces et des sorbets.

La Proximité est importante pour nous :
Nous travaillons avec de nombreux producteurs locaux.

Notre Pain :

Boulangerie Masset à Tincques

Nos produits frais :

- *Œufs, champignons, fraises...*: La Ferme Pierre Boutin à Hermaville
- *Produits laitiers* : La Ferme du Moulin

Nos Charcuteries, et notre Boucherie :

Centrale Viandes à Saint Pol sur Ternoise

Nos bières :

La Goudale à St Omer
La W Brasserie à Neuvireuil
Et les bières du moment.

Ouverture :

A partir du mercredi 1er juillet jusqu'au 31 août le restaurant "Le Chambord" ouvrira du mercredi midi au dimanche midi.*

Le midi de **12h00 à 14h00** - Le soir de **19h00 à 21h00** .

Fermé le Lundi et Mardi toute la journée et le dimanche soir.

Vous souhaitez venir en groupe ? Organiser un événement ? Nous serions heureux de vous accueillir.

Renseignez-vous auprès de Marie-Aude.



*Ouverture :

Mercredi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche midi

Mercredi, jeudi, vendredi, samedi soir

“Commencez avec simplicité : nos entrées maison.”

NOS ENTRÉES

Nos Entrées

LA PLANCHE APÉRITIVE

6,90€ par personne

Minimum 2 personnes (Fromages, Olives, Charcuteries...)

LA MER

11,90€

Saumon fumé par nos soins et son toast grillé

L'ESCARGOT

Par 6 : 8,90€ Par 12 : 16,50€

Traditionnels à l'ail et au persil

LA CHARCUTIÈRE

9,50€ (17,50€ en plat avec frites)

Assortiment de différentes charcuteries :

Jambon cru, Saucisson, Terrine Artisanale

LA SAINT-JACQUES

13,90€

Saint Jacques gratinées aux petits légumes

LA FRAICHEUR

Assiette de crudités

8,90€(en plat avec frite 13,50€)

LA CHEF

9,50€(en plat avec frite 14,50€)

Salade, jambon blanc, oeuf dur, fromage

TOMATE MOZZARELLA

9,90€



“Nos plats, un hommage à la tradition et à la simplicité.”



LES PLATS

Les plats

LE BOEUF

23,60€

Brochette d'onglet de bœuf sauce barbecue,
Frites cuites au gras de bœuf, salade

L'ORIGINALE

16,50€

Boulettes de Bœuf Maison gratinées au Cheddar
Frites cuites au gras de bœuf, Salade

LE POULET

16,20€

En suprême, cuisiné à la crème, Champignons de
Paris gratinés au maroilles, Frites, Salade

LA MER

19,90€

Tagliatelles et Gambas à l'ail et au persil

LA RÉGIONALE

17,90€

Potjevlesch* : Terrine de viandes froides, Veau, Porc, Lapin en gelée
Frites, salade

* Pot de viandes froide ;-) Voilà la signification !

LE PORC :

16,90€

Andouillette artisanale Saint-Poloise à la graine de Moutarde
Frites, salade



“Desserts faits maison, pour une fin douce et authentique”

LES DESSERTS MAISON

Les Desserts Maison

On a bien dit maison ;-) et à 8,20€

Mousse au Chocolat -

Traditionnelle crème brûlée -

Fromage Blanc à la gelée de Coings

Baba au Rhum de “Mamie Madeleine” -

“Recette bien Arrosée de ma Grand Mère maternelle” Richard

La gaufre au sucre Perlé -

Crème glacée, chocolat et Crème Fouetté.

L'Assiette de « Tout un Peu » : Café ou Thé Gourmand

L'ensemble des desserts maison en petits formats 9,00€

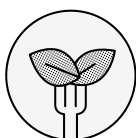
AUTRES DESSERTS DU MOMENT : 8,10€

Autres desserts du moment

Tiramisu Glacé -

Mystère Vanille, Cœur Meringue -

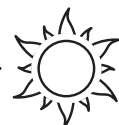
Salade de Fruits Frais -



LE COIN DES JUNIORS

Le Coin des Juniors

Pirulo aux fruits 3,10€



“Petits plats pour nos petits convives.”

MENU ENFANT
Menu Enfant

Jusqu'à 12 Ans 10.90€

Nuggets de Poulet

ou

Boulette de Bœuf Maison
(avec ou sans cheddar)

ou

Burger Ou Cheese

Accompagnement : Frites



Glace Pirulo

ou

Mousse chocolat

ou

Glace 2 boules au choix



“Laissez-vous tenter par ces notes gourmandes glacées.”

CARTE DES GLACES

Carte des Glaces

LES COUPES GLACÈES ULTRA
GOURMANDES 8,90€

CHTI'LIEGEOIS

2 boules Spéculoos, 1 boule Vanille,
Crème Fouettée, Spéculoos, Café.

BALADE EN TOSCANE

1 boule Pistache, 2 boules Cerise, Crème Fouettée,
Cerises Amarena.

L'AMERICAINE

1 boule Chocolat, 2 boules Vanille Brownie, Caramel,
Morceau de Brownie, Crème Fouettée.

LES TRADITIONNELLES 7,60€

DAME BLANCHE

2 boules Vanille, sauce Chocolat, Crème Fouettée.

CHOCOLAT LIEGEOIS

2 boules Chocolat, 1 boule Vanille,
Sauce Chocolat et Crème Fouettée.

CAFE LIEGEOIS

2 boules Café, 1 boule Vanille,
Sauce Café et Crème Fouettée.



“Une touche fraîche pour conclure votre repas.”

CARTE DES GLACES

Carte des Glaces

LES ARROSÉES 9,90€

CAMBRESIENNE

2 boules Menthe Chocolat, 1 boule Chocolat, Liqueur de Bêtises de Cambrai, Crème Fouettée.

PINA COLADA

2 boules Ananas, 1 boule Coco, Ananas, Rhum, Crème Fouettée.

COLONNEL

2 boules Citron, Vodka

LES DIFFERENTS PARFUMS :

LES CREMES GLACEES :

Vanille, Vanille Brownie, Chocolat, Pistache, Café, Menthe Chocolat, Fraise, Rhum Raisin, Noix de Coco, Spéculoos,

LES SORBETS :

Citron, Cerise, Ananas, Framboise, Cassis

1 boule 2.90€ / 2 boules : 5,00€ / 3 boules : 6.90€

0.90€ supplément : Crème Fouettée, Chocolat, Fruits, Brownie....





“Les plats de Richard, où la simplicité rencontre le goût.”

FORMULE

Richard

29.90€ Hors Boissons

6 Escargots

ou

Assiette de Charcuteries

ou

Salade Végétarienne



Boulettes de Bœuf

ou

Suprême de Poulet au Maroilles

ou

Andouillette Artisanale St Poloise



Mousse au Chocolat

ou

Fromage blanc gelée de coings

ou

Glace 3 boules



“Des saveurs directement du champ à votre table.”

FORMULE

Au Bord des Champs

34.90€ Hors Boissons

12 Escargots à l'Ail et Persil

ou

St Jacques gratinées aux petits légumes

ou

Assiette de jambon cru et salade verte



Brochette d'onglet de boeuf (+3,50€)

ou

Potjevlesch maison*

ou

Taggliatelles de gambas à l'ail et persil



Desserts au Choix à la Carte

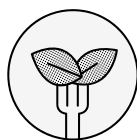


*Terrine de viandes froides, Veau, Porc, Lapin cuisinés en gelée

“Pâte croustillante, ingrédients frais, saveur inoubliable”

NOS PIZZAS

Nos Pizzas



VÉGÉTARIENNE : 12.30€

Sauce tomate, artichauts, poivrons, olives,
champignons, tomates, olives, mozzarella

REINE : 12.80€

Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella

NAPOLITAINE : 11.30€

Sauce tomate, anchois, câpres, tomates, mozzarella

WELSCH : 13.30€

Sauce tomate, moutarde, jambon, cheddar

MEXICAINE : 15.20€

Sauce tomate, tomates, poivrons, bolognaise,
chorizo, cheddar

BOLOGNAISE : 12.30€

Sauce tomate, bolognaise, cheddar ou mozzarella



“Chaque bouchée est entre tradition et créativité.”

NOS PIZZAS

Nos Pizzas

CH'TI : 14.20€

Crème, jambon, champignons, maroilles,
mozzarella

4 FROMAGES : 13.30€

Crème, maroilles, chèvre, gorgonzola, mozzarella

SAUMON FUMÉ : 14.30€

Crème aneth, saumon fumé, câpres, mozzarella

CHÈVRE MIEL : 13.20€

Crème, chèvre, olives, miel, mozzarella

MARGARITA : 11.80€

Sauce tomate, jambon, mozzarella

Supplément garniture: 1,50€

Assiette de Salade: 2,50€



“Pour bien travailler, il faut bien déjeuner.”



FORMULE DU MIDI

Formule du midi

***La semaine : du mercredi
au samedi midi uniquement***

ENTREE / PLAT
PLAT / DESSERT 18,90€

PLAT SEUL : 14,90€

ENTREE / PLAT / DESSERT : 21,90€

ENTREE	PLAT	DESSERT
tomate mozzarella	Carbonade de Boeuf	mousse au chocolat
ou	ou	ou
Assiettes crudités	Plat du jour	Tarte du Jour
ou	ou	ou
Terrine Artisanale	Pate à la Carbonara	Salade de fruits





Le Chambord vous souhaite un bon appétit



*"Le principal ingrédient pour toute une bonne cuisine familiale est
l'amour, l'amour envers ceux pour qui vous cuisiner"*
Sophia Loren